



CUISINE CHAUDE EN PERMANENCE DE 11H30 À 22H30
DURCHGEHEND WARMER KÜCHE VON 11.30 BIS 22.30 UHR

Chers clients, nous travaillons exclusivement avec des produits frais de qualité.
Liebe Gäste, in unserem Restaurant werden nur erstklassige Frischprodukte verwendet.

Toutes les viandes sans indication sont d'origine suisse.
Soweit nichts anderes vermerkt, stammen sämtliche Fleischgerichte von Schweizer Tieren.
TVA 7,7% comprise / Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST



BRASSERIE BÄRENGRABEN

Ouvert 365 jour/an, Lu – Di 9h00 - 23h30

Offen 365 Tage/Jahr, Mo – So 9.00 - 23.30 Uhr

ENTRÉES

Crème de légumes Gemüsecreme	*7.90
Gazpacho Andalouse Andalousische Gazpacho	*13.90
Salade mêlée aux croûtons et lardons Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli und Speck	*13.90
Os à moelle à la croque au sel Markknochen mit Meersalz und Toast	*14.90
Terrine de canard au confit d'oignon Ententerrine mit Zwiebel-Konfit	*19.50
Fromage de chèvre grillé sur salade Grillierter Ziegenkäse auf Blattsalat	*19.90
Feuilleté au roquefort Blätterteigkissen mit Roquefortkäse	*15.50 / 27.00
Saumon fumé (SCO) „Brasserie“ Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	*19.50
Escargots de Bourgogne aux herbes Schnecken Burgunder Art	*19.90
Terrine de foie gras de canard (H) au confit de vin Entenleber-Terrine mit Rotwein-Konfit	28.90
* Les entrées servies en plat principal seront majorées de	4.50
* Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, berechnen wir Ihnen einen Zuschlag von	4.50



AUJOURD'HUI

Ravioli aux tomates séchées au pesto Mit getrockneten Tomaten gefüllte Ravioli an Pesto	24.50
Légumes au curry rouge au lait de coco et riz Gemüse an Rote Curry mit Kokosmilch und Reis	22.80
Cigales (VN) de mer provençale Bärenkrebsschwänze nach provenzalischer Art	46.50
Moules marinière (NL) pommes allumettes Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	32.90
Dorade (GR) entière rôtie au four au citron vert Ganze im Ofen gebratene Goldbrasse mit Limetten	35.90
Tranche de saumon (SCO) grillé sur légumes du marché Grillierte Lachstranche auf Marktgemüse	38.90
Quasi d'agneau (AUS) rôti au four jus au balsamique légumes et nouilles Im Ofen gebratenes Lammhüftli mit Balsamicojus Gemüse und Nudeln	41.90
Hûîtres (Creuses de Bretagne N° 2) Pièce/ Stk. 5.40 Austern (Creuses de Bretagne N°2)	



Fromage au choix Käseteller	14.50
---------------------------------------	--------------



GARNITURES

Nos plats sont servis avec pommes allumettes, riz, pommes nature, nouilles

Unsere Gerichte werden serviert mit:
Pommes Allumettes, Reis, Salzkartoffeln, Nudeln

Légumes du jour frais (portion) Tagesgemüse frisch zubereitet (Portion)	5.50
---	-------------

Röstis selon recette bernoise traditionnelle Berner Rösti nach traditionellem Rezept	3.50
--	-------------

APÉRO

Brasserie-Bowle	11.50
------------------------	--------------



SOMMER SPEZIELL

Gazpacho Andalouse *13.90 ***
--

Salade de tomate au feta *13.90 ***
--

Salade Brasserie mit Enten-Terrine, Rohschinken, Geräucherter Lachs, Tomaten mit Feta 29.90 ***
--

Vitello tonnato pommes allumettes *24.50/34.90 ***

Roastbeef, (F) sauce tartare, pommes allumettes 34.50 ***
--

Carpaccio de boeuf (F), pommes allumettes 36.90



ASSIETTE ENFANTS

Bäremeni-Teller (nur für Kinder / pour les enfants)	13.50
---	--------------



NOS PATISSERIES

Nous vous recommandons nos desserts. Vous les trouverez dans notre vitrine. Vous pouvez également les commander pour vos fêtes privées.

Desserts sind unser Stolz! Beachten Sie bitte unsere Vitrine. Für Ihren Besuch zu Hause – zum Tee oder für einen Familienanlass – empfehlen wir Ihnen gerne unsere Pâtisserie! Bitte geben Sie Ihre Bestellung rechtzeitig auf.



Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, contactez-nous.

Wenn Sie an einer Nahrungsmittelallergie oder Intoleranz leiden sprechen Sie uns an.

MENU DE LA BRASSERIE

Saumon fumé (SCO) „Brasserie“ Geräucherter Lachs nach Brasserie Art ***
--

Gazpacho Andalouse Andalousische Gazpacho ***
--

Quasi d'agneau (AUS) rôti au four jus au balsamique légumes et nouilles Im Ofen gebratenes Lammhüftli mit Balsamicojus Gemüse und Nudeln ***

Crème brûlée Gebrannte Creme ***

69.50



SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

Emincé de veau à la crème Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	37.90
Emincé de foie de veau aux fines herbes Kalbsleber mit Kräuter, serviert mit Rösti	35.90
Rognons de veau à la dijonnaise Kalbsnieren an Dijonsensauce	29.80
Steak tartare, toast et pommes allumettes Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast	32.80
Saucisse de veau à rôtir de St. Gall AOC Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill AOC	24.90
Magret de canard (F) à l'orange et miel Entenbrust mit Orangen-Honigsauce	37.90
Poussin rôti au romarin (35 min.) Mistkratzerli mit Rosmarin	33.80
Ris de veau forestière Kalbsmilken nach Försterinart	29.80
Pieds de porc aux morilles Schweinsfüsse an Morchelsauce	29.90



LES GRILLADES

Brochette de boeuf (F) à la dijonnaise Rindsspiessli an Dijonsensauce	37.80
Paillard de veau grillé Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill	42.90
Steak de boeuf (F) «Bärengraben» Bärengrabensteak	38.90
Entrecôte grillée, beurre aux herbes Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr	46.80
Entrecôte (F) double grillée, dès 2 pers. Doppeltes Zwischenrippenstück ab 2 Pers. 500.gr	92.00
Filet de boeuf (F) au poivre vert Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	52.80
F Frankreich / Charollais	
NL Niederlande	
VN Vietnam	
GR Griechenland	
IRL Irland	
SCO Schottland	
H Ungarn	
AUS Australien	
NZL Neuseeland	

BIÈRES

Pression / Stange Gurten «Bäregold»	3 dl	5.00
Galopin / Herrgöttli	2 dl	4.00
Feldschlösschen «Dunkle Perle»	33cl	5.50
Feldschlösschen «Alkoholfrei»	33cl	5.50
Schneider Weisse Weizen	33cl	6.50

APÉROS

Martini bianco, rosso	15.°	4cl	7.50
Pastis 51	45.°	4cl	7.50
Pernod, Ricard	40.°	4cl	7.50
Appenzeller	29.°	4cl	7.50
Suze	20.°	4cl	7.50
Cynar	16.5°	4cl	7.50
Campari	23.°	4cl	7.50
Aperol Spritz	10.°		11.50
Hugo	10.°		11.50
Fernet Branca, Ramazzotti	42.°	4cl	7.50
Porto late bottled (20 years)	19.°	4cl	9.50
Sherry Tio Pepe	15.°	4cl	7.50
Supplément jus d'orange			2.80

Veuillez consulter notre carte de spiritueux séparée.
Beachten Sie bitte unsere separate Spirituosenkarte.

BOISSONS SANS ALCOOL

Schweppes Tonic, Bitter Lemon	18cl	5.00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Rivella, Apfelsaft	33cl	5.00
Apfelschorle	33cl	5.00
Arkina verte, Arkina bleue (ohne Kohlensäure)	50cl	6.50
Rhazünser (mit Kohlensäure)	80cl	8.70
Perrier	33cl	5.00
Jus de tomate / Tomatensaft	20cl	5.80
Jus d'orange pressée / Orangensaft frisch gepresst	2.5dl	6.50
Sirup enfants / Kindersirup		Für Kinder gratis

BOISSONS CHAUDES

Café crème, Café Hag, Espresso, thé	4.90
Espresso double	6.40
Cappuccino	5.90
Espresso corretto	7.50
Lait chaud (vapeur) / Milch warm (Damp ferhitzt) 2dl	2.50
Ovomaltine, Suchard chaud (vapeur) ou froid / warm (Dampf erhitzt) oder kalt	4.90
Thé avec 4 cl de vin ou 2 cl de rhum	6.90

LES COUPS DE CŒUR DE FITIM

Vin blanc: Château de Vinzel, Grand Cru	2019	1dl	6.60
Vin Rouge: Baron de Lestac, Bordeaux	2019	1dl	7.40
Vin de dessert: Les Sables d'Or Sauternes	2017	1dl	12.50

VINS BLANCS OUVERTS DE QUALITÉ BOUTEILLE

		1dl	2dl	3dl	5dl
Château de Vinzel, Grand Cru	2020	6.60	13.20	19.80	33.00
Epesses, Reflets Dorés, Lavaux	2020	7.00	14.00	21.00	35.00
Château Martinon, Entre-Deux-Mers	2020	6.90	13.80	20.70	34.50
Riesling, Domaine Paul Blanck.	2020	7.20	14.40	21.60	36.00
Sauvignon Blanc, Domaine La Hitaire	2020	7.20	14.40	21.60	36.00

VIN ROSÉ OUVERT DE QUALITÉ BOUTEILLE

		1dl	2dl	3dl	5dl
Oeil de Perdrix, Caves des Coteaux(NE)	2020	7.60	15.20	22.80	38.00
Duché d'Uzès rosé, Les Capitelles	2021	7.60	15.20	22.80	38.00

VINS ROUGES OUVERTS DE QUALITÉ BOUTEILLE

		1dl	2dl	3dl	5dl
Jeninser Pinot Noir, Jürg Obrecht	2020	8.00	16.00	24.00	40.00
Syrah, Cave St. Georges	2020	8.80	17.60	26.40	44.00
Baron de Lestac, Bordeaux	2019	7.40	14.80	22.20	37.00
Valpolicella Ripasso, Bieti	2016	6.90	13.80	20.70	34.50
Little Mafalda Douro, Portugal	2019	8.50	17.00	25.50	42.50
Minervois, Terroir la Baume Saint-Paul	2018	7.60	15.20	22.80	38.00

VINS BLANCS

Suisse

Château de Vinzel, Grand Cru	2020	7.5dl	49.50
Epesses, Rives d'Or, Les Terrasses Lavaux	2020	7.5dl	52.50
St. Saphorin, La Donjannaz, Lavaux AOC	2019	7.0dl	49.00
Yvorne, l'Ovaille, premier Grand Cru	2019	7.5dl	65.00
Pinot Gris, Rebgut der Stadt Bern	2021	7.5dl	56.00
Johannisberg, Jean-Réné Germanier, Wallis	2021	7.5dl	54.00
Humagne Blanc, Clos de Géronde, Frédéric Zufferey	2020	7.5dl	63.50
Petite Arvine, Clos de Géronde, Frédéric Zufferey	2020	7.5dl	65.00

France

Riesling, Domaine Paul Blanck, Alsace	2019	7.5dl	49.00
Château Martinon, Entre-Deux-Mers	2020	7.5dl	48.00
Sauvignon Blanc, Domaine La Hitaire, Côtes de Gascogne	2020	7.5dl	54.00
Pouilly Fumé, Fournier, Les Bois Charmants	2020	7.5dl	67.50
Sancerre, François Crochet	2020	7.5dl	69.00
Chablis, Les Tisserandes	2020	7.5dl	69.00
Meursault, Domaine Potinet-Ampeau	2017	7.5dl	131.00
Saint-Romain, Alain Gras	2016	7.5dl	115.00

VIN ROSÉ

Oeil de Perdrix, Caves des Coteaux(NE)	2020	7.5dl	57.00
Duché d'Uzès, Les Capitelles (F)	2021	7.5dl	57.00

VINS ROUGES

Suisse

Gamaret de Genève Les Perrières	2019	7.5dl	52.50
Hallauer, Spätlese. Graf von Spiegelberg	2020	7.5dl	55.50
Jeninser Pinot Noir, Graubünden, Jürg Obrecht	2020	7.5dl	60.00
St-Saphorin Les Corges	2019	7.0dl	49.00
Saint-Sébastien, Pinot Noir, Neuchâtel	2019	7.5dl	58.00
Merlot Roncaia Riserva, Vinattieri Ticinesi	2018	7.5dl	65.00
Syrah, Clos de Géronde, Frédéric Zufferey	2020	7.5dl	68.50
Cornalin, Clos de Géronde, Frédéric Zufferey	2019	7.5dl	72.50
Humagne Rouge, Clos de Géronde, Frédéric Zufferey	2020	7.5dl	72.50

France / Côtes du Rhône

Lirac, Chapelle de Maillac, Roger Sabon	2020	7.5dl	52.50
Duché d'Uzès, La Garrigue d'Aureillac	2019	7.5dl	55.50
Vacqueyras, Domaine La Garrigue	2019	7.5dl	61.50
Gigondas, Château Saint-André	2019	7.5dl	71.50
Châteauneuf-du-Pape, Vignobles Jérôme Quiot	2019	7.5dl	77.00
Rasteau Château Saint-André	2020	7.5dl	57.00

France / Bourgogne

Savigny-Lès-Beaune, Louis Jadot Premier Cru	2015	7.5dl	93.00
Aloxe-Corton, Louis Jadot	2016	7.5dl	91.00
Volnay, Clos des Chênes, Premier Cru	2016	7.5dl	138.00
Santenay, Françoise & Denis Clair	2018	7.5dl	69.00
Nuits-Saint-Georges, Les Fleurières	2017	7.5dl	89.00
Beaune Clos du Roi, Premier Cru	2015	7.5dl	120.00

France / Beaujolais

Brouilly AC, Château de la Chaize	2018	7.5dl	49.00
Fleurie Les trois Pucelles	2019	7.5dl	49.00

France / Bordeaux

Château de Pez, Grand Vin, Saint-Estephe	2012	7.5dl	95.00
Château La Grâce Dieu, Saint-Émilion Grand Cru	2016	7.5dl	84.00
Château Citran, Haut-Médoc	2016	7.5dl	89.00
Château Laffitte Laujac, Médoc	2019	7.5dl	66.50
Château Giscours, Margaux Grand Cru	2015	7.5dl	159.00
Château La Cardonne, Médoc, Cru Bourgeois	2011	7.5dl	68.50
Château de Laussac, Côtes de Bordeaux	2018	7.5dl	63.00
Château Grand Ormeau Lalande-de-Pomerol	2018	7.5dl	86.00

Languedoc-Roussillon

Mas Gabinèle, Faugères	2019	7.5dl	61.00
Minervois, Terroir la Baume Saint-Paul	2018	7.5dl	55.50

Italie

Valpolicella Ripasso, Bieti	2016	7.5dl	51.00
Tre Marzo, Azienda Agricola Brangero	2019	7.5dl	59.50
Palazzo Della Torre, Veronese, Allegrini	2017	7.5dl	65.00
Amarone Classico Masi	2015	7.5dl	98.00
Brunello di Montalcino Cordella	2013	7.5dl	99.50
Lucente, Tenuta Luce, Toscana	2018	7.5dl	85.00

Espagne

Rioja Glorioso Reserva	2016	7.5dl	56.00
Coma Vella, Mas d'en Gil, Priorat	2015	7.5dl	79.00
Legòn Reserva, Ribera Del Duero	2017	7.5dl	84.00
Braò Montsant, Acustic Celler	2015	7.5dl	75.00

Portugal

Espõrao „Riserva“ Herdade do Espõrao	2019	7.5dl	75.00
Alentejo Colheita, Herdade do Peso	2018	7.5dl	65.00
Little Mafalda Douro, Portugal	2019	1,5l	127.50

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

	1dl	7.5dl
Baccarat, blanc de blancs Chardonnay	10.50	76.50
Jacquart Brut, Tradition	15.00	112.50
Kir Royal	15.50	